

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

73. Gefüllter Weißkrautkop

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

Pfeffer, dann auf ein schwaches Feuer gesetzt, und so recht langsam gedämpft, öfters umgewendet, wenn es durchaus gelb ist, so wird ein klein wenig Mehl darüber gestreut, und wenn es nöthig ist, ein bißchen Fleischbrühe daran gethan, gut durch einander gerührt, noch eine Weile stehen gelassen, dann ist es fertig.

72. Andre Art. — Der Wörsing wird gut verlesen und gewaschen, dann in kochendes Wasser gethan und weich gekocht, ist dies geschehen, so thut man ihn in frisches; wenn er eine Weile darin gelegen, so drückt man ihn aus, und verwiegt ihn, doch nicht fein. Nun thut man in ein Geschirr Butter, oder gutes Bratenfett, thut eine fein geschnittene Zwiebel hinein, läßt sie darin, bis sie sich anfängt zu färben, thut Mehl dazu, rührt es durch einander, und gießt, soviel man nöthig glaubt, Fleischbrühe daran, kocht es so ein wenig, und thut den Wörsing sammt dem erforderlichen Salz dazu, und läßt es ganz langsam eine Weile so kochen, dann ist das Gemüse fertig.

73. Gefüllten Weißkrautkopf. — Man nimmt einen schönen breiten Krautkopf, macht die harten Blätter davon, kocht ihn dann in Salzwasser, bis die Blätter halb weich sind; nimmt ihn dann heraus, läßt ihn gut abtropfen. Macht unterdessen folgende Fülle: Man nimmt das Herz des Krautkopfes, indem man ihn auseinander legt, doch muß acht gegeben werden, daß die Blätter am Kopf bleiben, das Herz sammt ziemlich Zwiebeln und etwas gebratenes Kalbfleisch wird verwiegt, in Butter gedünstet, dann in Milch oder Fleischbrühe eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Brod dazu, gut verrührt, Kastanien, welche gesotten und geschält sind, auch dazu, nebst Salz, etwas Muskatnuß, dann mit 2 Eiern vermischt. Nun thut man von dieser Masse in die Mitte, schlägt von den Blättern darüber, daß die Fülle ganz damit bedeckt wird, thut dann wieder Fülle darauf, bedeckt's wieder mit den Blättern, dann die letzte Fülle, und wieder mit den Blättern bedeckt, daß durchaus nichts von der

Fülle zu sehen ist. Hierauf nimmt man starken Bindfaden, (Spagat) fährt unter dem Kopf durch, und macht es so, bis der Kopf wenigstens 8 mal umwunden ist. Dann wird in ein Gechirr, das die ziemliche Weite von der Form des Kopfes hat, Butter gethan, der Kopf hinein gesetzt und so recht behutsam schön gelb auf beiden Seiten gedämpft, dann angerichtet, so daß das oben gehörende Theil des Kopfes auch auf der Platte ist; dann eine gute Buttersauce darüber angerichtet.

74. Gebackenes Weißkraut. — Man verwiegt einen nicht großen zarten Krautkopf mit Zwiebeln und ziemlich Speck, der nicht besonders fett seyn darf, dämpft alles in Butter weich; thut 2 in Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Kreuzerbrod, nebst 3 ganzen Eiern, Salz und Muskatnuß dazu, rührt alles recht gut durcheinander, füllt es in einen gut ausgestrichenen und mit Brod bestreuten Model, und backts im Ofen, laßt es schön gelb werden, und stürzt es beim Anrichten auf die Platte. Man giebt dies Gemüse ohne Beilage.

75. Gefülltes Sauerkraut. — Ist das Sauerkraut noch nicht sehr sauer, so wird es gleich zugesetzt (ohne es vorher im Wasser auszuwaschen) mit gutem Abschöpf fett und ein wenig Wasser, weil es weicher wird; ist es nun gekocht, so läßt man es verkühlen. Es werden nun Nudeln gemacht, nicht sehr fein geschnitten, dieselben in Salzwasser gesotten, und dünn auseinander auf eine Platte gethan, dann wird Schinken verwiegt. Eine Form wird dick mit Butter bestrichen und mit Brod bestreut, eine Lage Sauerkraut hinein gethan, dann eine Lage Nudeln, sauren Rahm darüber, dann Schinken, wieder sauren Rahm, dann wieder Sauerkraut, dann Nudeln, sauren Rahm, dann Schinken, wieder Rahm, und zuletzt Sauerkraut, man streut etwas geriebenes Brod darüber, legt frische Butter darauf und backts im Ofen. Beim Anrichten auf die Platte gestürzt und aufgetragen.